

# 中餐丙級實務推廣班（假日班）

## ➤ 適合對象

15歲或國中畢業（含）以上，對中餐烘焙有興趣之民眾，或欲考取中餐丙級技術師證照者。

## ➤ 授課日期及時間

110/11/28 至 110/12/26，共計 64 小時（8 週，每週 2 日）

每週六、日，08：00-12：00、13：00- 17：00（每日 8 小時）

## ➤ 授課老師

楊錦騰 | 本校餐旅管理系專案副教授級專技人員

中餐烹飪 乙級、宴會料理、創意料理

## ➤ 學費

每人新台幣 9,600 元整（不含課本教材費及考試報名相關費用）

## ➤ 報名及遴選方式

1. 報名時間：即日起至 09/23（週四）18:00 止（30 人額滿為止）

2. 報名方式：一律採【[線上報名](#)】←請按此填寫報名表

- 此線上報名表僅作為預約報名使用，尚未完成報名程序。
- 本部收到報名資料後，會寄送「報名成功通知函」至報名電子信箱（請務必填寫有效信箱），於 三個工作日內 至本部繳交課程費用，才可算報名成功。
- 若無法聯繫或逾期未完成，視為報名失敗，則由備取人員依序遞補。若有相關疑問，請電洽承辦人員：06-9264115#1405 康小姐。



請掃描 QR Code 填寫課程報名表→


➤ 繳款方式：【現場繳款】

請攜費用（備妥零錢）於上班日到進修推廣部繳款。（本校教學大樓 1F，教學大樓於大門口進入後左手邊）

➤ 防疫防護作業

- 相關防疫規範請遵守 本校因應嚴重特殊性傳染肺炎（武漢肺炎）重要防疫措施，上課期間全程配戴口罩。
- 請學員注意自身身體狀況，如有不適，請請假在家休息。

➤ 本部聯絡方式

國立澎湖科技大學 進修推廣部 教學大樓 1F	官方 LINE：	
電話：06-9264115#1405（康小姐）	加入好友 →	
本部網站： <a href="https://ppt.cc/fpPGjx">https://ppt.cc/fpPGjx</a>	搜尋選 ID → 輸	
信箱： <a href="mailto:career@gms.npu.edu.tw">career@gms.npu.edu.tw</a>	入 「@gfo2593b」	
本部上班時間，平日：15:00 - 21:00；寒暑假期間 9:00- 17:00（中午休息 12:00-13:30），假日停止受理。 ※ 110 年暑假期間：6/30(三)~9/3(五)		

➤ 課程目標

澎湖地區中餐廚藝學習管道有限，使得許多民眾學習中餐廚藝知識與技能有困難，希望能藉此班別輔導想學習中式廚藝之民眾，或更高階技能，並輔導學員取得中餐丙級證照。(1) 了解中餐廚藝之特性與功能 (2) 強化中餐廚藝實際製作技術 (3) 具有產品創新與改良之能力。

➤ 課程大綱

堂數	日期	授課時間	時數	課程進度/內容	學/術科	授課地點	授課師資	助教
1	11/28 (日)	08:00-12:00 ; 13:00-17:00	8	301-1 青椒炒肉絲、 茄汁燴魚片、乾扁四 季豆 301-2 燴三色肉片、 五柳溜魚條、馬鈴薯 炒雞絲 301-3 蛋白雞茸羹、 菊花溜魚球、竹筍炒 肉絲	術科	西餐教室	楊錦騰	張文慈
2	12/4 (六)	08:00-12:00 ; 13:00-17:00	8	301-4 黑胡椒豬柳、 香酥花枝絲、薑絲魚 片湯 301-5 香菇肉絲油 飯、香菇肉絲油飯、 燴三鮮 301-6 糖醋瓦片魚、 悶燒辣味茄條、炒三 色肉丁	術科	西餐教室	楊錦騰	張文慈
3	12/5 (日)	08:00-12:00 ; 13:00-17:00	8	301-7 榨菜炒肉絲、 香酥杏鮑菇、三色豆 腐羹 301-8 脆溜麻辣雞 球、銀芽炒雙絲、 素燴三色杏鮑菇 301-9 五味炸肉條、 三色煎蛋、三色冬瓜 捲	術科	西餐教室	楊錦騰	張文慈
4	12/11 (六)	08:00-12:00 ; 13:00-17:00	8	301-10 涼拌豆干雞 絲、辣豉炒肉丁、醬 燒筍塊 301-11 燴咖哩雞片、 酸菜炒肉絲、三絲淋 蛋餃 301-12 雞肉麻油飯、 玉米炒肉末、紅燒茄 段	術科	西餐教室	楊錦騰	張文慈
5	12/12 (日)	08:00-12:00 ; 13:00-17:00	8	302-1 西芹炒雞片、 三絲淋蒸蛋、紅燒杏 菇塊 302-2 糖醋排骨、三 色炒雞片、麻辣豆腐 丁 302-3 三色炒雞絲、 火腿冬瓜夾、鹹蛋黃 炒杏菇條	術科	西餐教室	楊錦騰	張文慈
6	12/18 (六)	08:00-12:00 ; 13:00-17:00	8	302-4 鹹酥雞、家常 煎豆腐、木耳炒三絲 302-5 三色雞絲羹、 炒梳片鮮筍、西芹拌 豆干絲	術科	西餐教室	楊錦騰	張文慈

				302-6 三絲魚捲、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲				
7	12/25 (六)	08:00-12:00 ; 13:00-17:00	8	302-7 薑味麻油片、醬燒煎鮮魚、竹筍炒肉丁 302-8 豆薯炒豬肉鬆、麻辣溜雞丁、香菇燴三色 302-9 鹹蛋黃炒薯條、燴素什錦、脆溜荔枝肉	術科	西餐教室	楊錦騰	張文慈
8	12/26 (日)	08:00-12:00 ; 13:00-17:00	8	302-10 滑炒三椒雞柳、酒釀魚片、麻辣金銀蛋 302-11 黑胡椒溜雞片、蔥燒豆腐、三椒炒肉絲 302-12 馬鈴薯燒排骨、香菇蛋酥燴白菜、五彩杏菇丁	術科	西餐教室	楊錦騰	張文慈

### ➤ 備 註

110 年度全國技術士技能檢定時間如下，本課程不含有報名技術士考試之相關費用，自行購買簡章報名時，白色包裝為全國技能檢定。

1. 簡章發售時間：110/08/31(二)至 110/09/16(四)

2. 考照報名時間：110/09/07(二)至 110/09/16(四)

3. 本部辦理團體報名：9/06 (一) -9/13 (一)

• 學科測驗時間：12/19 (日)

• 術科測驗時間：以技檢中心公告時間為準

• 有關全國技術士技能檢定相關事項，依勞動部勞動力發展署技能檢定中心最新公告為主

(<https://skill.tcte.edu.tw/notice.php>)。

### ➤ 注意事項

- 全程參與上課之學員或缺課未達上課時間總時數三分之一者，頒發推廣教育研習證書。
- 每班報名人數如未達最低開班人數，本校保有不開班的權利，將退還學員所繳之報名費。

- 如遇風災、地震或重大災害等不可抗力之因素所造成的停課事項，當日課程原則上將另擇日補課乙次，惟時間需與任課老師協商後再行通知。
- 本班無補課機制，課程需均於當期修習完畢，謝絕旁聽或孩童同伴或找人代為上課。
- 學員於修期期間應遵守本部規定，如有不當行為影響授課或影響其他學員，經通知仍未改善者，本部得取消其修讀資格，且不予退費。
- 本部保有最終修改此招生簡章權利。本簡章如有未盡事宜，悉依本校相關規定辦理；課程資訊如有相關異動，以本校網站公告為準。
- 退費方式：學員完成報名繳費後，因故申請退費，需保留保留收據或轉帳方式證明，以做為辦理退費佐證。並依「專科以上學校推廣教育實施辦法」退費標準辦理；退款時，學員需填寫「學員退費憑證」及提供「學員本人存摺封面影本」。
  - (一) 學員自報名繳費後至開班上課日期申請退費者，退還已繳學費等各項費用之九成；自開班上課之日起算未逾全期三分之一申請退費者，退還已繳學費等各項費用之半數；開班上課時間已逾全期三分之一始申請退費者，不予退還。
  - (二) 若未開班，全數費用退還。已繳代辦費應全額退還。但已購置成品者，發給成品。